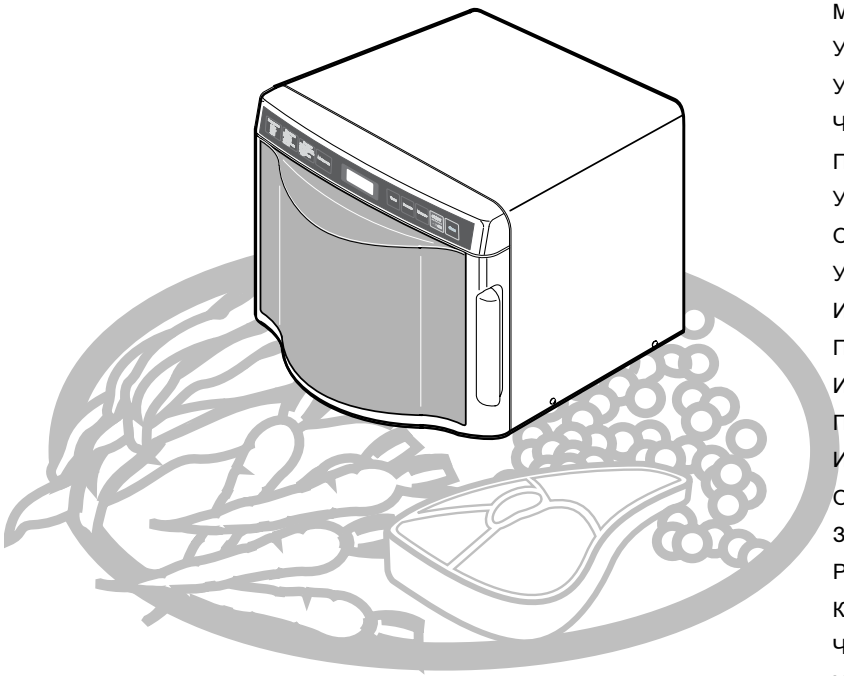
SAMSUNG

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

Руководство по эксплуатации и Кулинарный справочник

MR85R

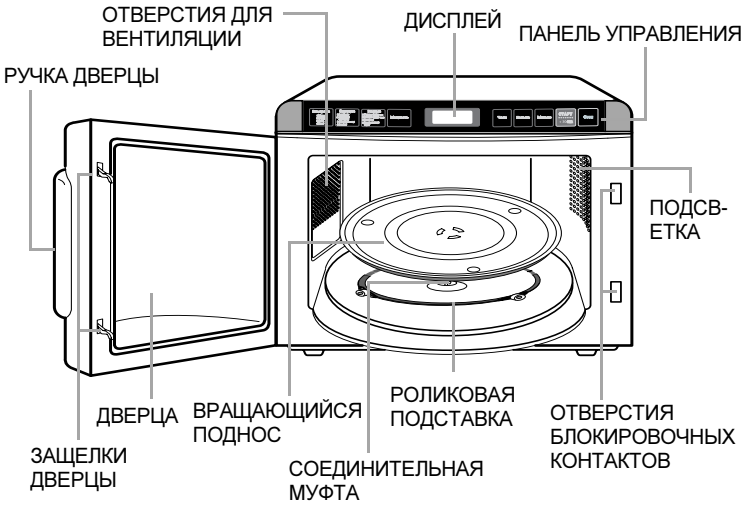


Печь 2
Принадлежности 2
Панель управления 3
Использование этой инструкции 3
Меры предосторожности 4
Установка микроволновой печи 5
Установка времени 6
Что делать, если есть сомнения, или возникла проблема 6
Приготовление/Разогрев пищи 7
Уровни мощности 7
Остановка процесса приготовления 7
Установка времени приготовления 7
Использование режима автоматического разогрева 8
Параметры автоматического разогрева 8
Использование режима Быстрой Разморозки 9
Параметры режима Быстрой Разморозки 9
Использование функции быстрого приготовления на пару 10
Отключение звукового сигнала 11
Защитная блокировка микроволновой печи 11
Руководство по выбору посуды 12
Кулинарный справочник 13
Чистка микроволновой печи 19
Хранение и ремонт микроволновой печи 20
Технические характеристики 20

Код No.: DE68-03030A

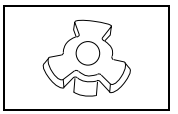
RU

Печь

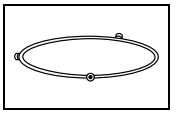


Принадлежности

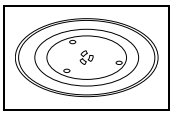
В зависимости от приобретенной модели печи, в комплект входят несколько принадлежностей, которые используются для разных целей.



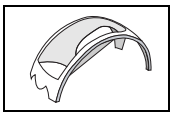
1. **Муфта,** уже закреплена на валу двигателя в основании печи.
   Назначение: Соединительная муфта вращает поворотный круг.



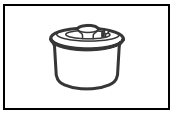
2. **Роликовая подставка**, устанавливается в центр основания печи.
   Назначение: Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.



3. **Вращающийся поднос,** устанавливается на роликовую подставку так, чтобы его центр совпал с муфтой.
   Назначение: Вращающийся поднос служит основной поверхностью для приготовления пищи; он может быть легко снят для чистки.



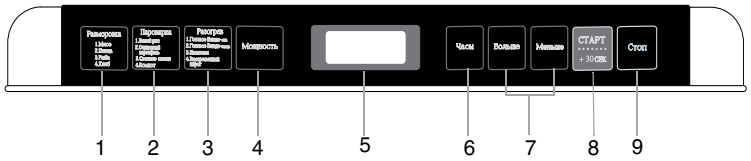
4. **Подставка для детского рожка**, см. стр. 15-16.
   Назначение:Для разогрева детского питания в рожке, вставьте рожок, наклоноив его, в углубление подставки.



5. Пароварка, см. стр. 10.
   Назначение: Пластиковая пароварка используется при быстром приготовлении на пару.

☛ **НЕ** используйте микроволновую печь без роликовой подставки и вращающегося подноса.

Панель управления



1. КНОПКА АВТОМАТИЧЕСКОЙ БЫСТРОЙ РАЗМОРОЗКИ
2. КНОПКА БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ (Пароварка)
3. КНОПКА АВТОМАТИЧЕСКОГО РАЗОГРЕВА
4. УСТАНОВКА УРОВНЯ МОЩНОСТИ
5. ДИСПЛЕЙ
6. УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ
7. КНОПКА БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ (время приготовления, вес и размер порции)
8. КНОПКА СТАРТ
9. КНОПКА СТОП/ОТМЕНА

Использование этой инструкции

RU

Вами приобретена микроволновая печь SAMSUNG. Эта инструкция пользователя содержит много полезной информации по приготовлению пищи в микроволновой печи:

- ***Меры предосторожности***
- ***Принадлежности и посуда, подходящие для применения***
- ***Полезные советы по приготовлению пищи***

В начале инструкции имеются иллюстрации печи и, что более важно, элементов панели управления. Они помогут легко найти необходимые кнопки.

В качестве иллюстраций к пошаговым операциям используются два значка.

Важно **Примечание**

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ, ПОМОГАЮЩИЕ ИЗБЕЖАТЬ ВОЗМОЖНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ЭНЕРГИИ СВЧ-ВОЛН

Несоблюдение следующих мер предосторожности может привести к вредному воздействию СВЧ-волн на организм.

(a) Ни в коем случае не делайте попыток эксплуатировать печь с открытой дверцей, не пытайтесь ничего менять в механизме блокировки (защелках дверцы) или вставлять что-либо в блокировочные отверстия.

(b) Не допускайте попадания посторонних предметов между дверцей и передней панелью печи, а также накопления частиц пищи или осадка очистителя на уплотняющих поверхностях. После использования печи очистите дверцу и уплотняющие поверхности сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.

(c) Не пользуйтесь неисправной печью до тех пор, пока ее не починит квалифицированный специалист по обслуживанию микроволновых устройств, прошедший обучение у изготовителя изделия. Особенно важно, чтобы дверца печи правильно закрывалась, и чтобы не были повреждены следующие детали:
(1) Дверца, уплотнители дверцы и герметизирующие поверхности
(2) Дверные шарниры (не должны быть поломаны или разболтаны)
(3) Сетевой шнур

(d) Печь не должен настраивать или ремонтировать никто, кроме квалифицированного специалиста по микроволновому оборудованию, подготовленного изготовителем печи.

Меры предосторожности

RU

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ. ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

Перед приготовлением пищи или нагреванием жидкостей в микроволновой печи убедитесь в том, что выполнены следующие меры предосторожности.

1. **НЕ** используйте в микроволновой печи никакую металлическую кухонную посуду:
   - Металлические емкости
   - Столовую посуду с золотой или серебряной отделкой
   - Вертела, вилки и т.д.

   Причина: Может возникнуть дуговой разряд или искрение, что может привести к повреждению печи.
2. **НЕ** нагревайте:
   - Бутылки, банки, сосуды с герметичной или вакуумной закупоркой

   Пример:Баночки с детским питанием
   - Герметически закрытую еду.

   Пример:Яйца, орехи в скорлупе, томаты

   Причина: При увеличении давления они могут взорваться.

   Подсказка: Снимите крышки и сделайте проколы в кожуре, пакетах и т.д.
3. **НЕ** включайте микроволновую печь, если она пустая.

   Причина: Могут быть повреждены стенки печи.

   Подсказка: Всегда держите в печи стакан с водой.

   Вода будет поглощать микроволны, если вы случайно включите печь, когда она пуста.
4. **НЕ** закрывайте вентиляционные отверстия, находящиеся сзади, тканью или бумагой.

   Причина: Ткань или бумага могут загореться при контакте с горячим воздухом, выходящим из печи.
5. **ВСЕГДА**, когда достаете из печи блюдо, пользуйтесь специальными перчатками.

   Причина: Некоторые виды посуды поглощают волны СВЧ, а кроме этого тепло всегда передается от пищи к посуде. Поэтому посуда всегда нагревается.
6. **НЕ** дотрагивайтесь до нагревательных элементов или внутренних стенок печи.

   Причина: Хотя по внешнему виду стенок это не заметно, они могут быть достаточно горячими, чтобы обжечь даже после завершения приготовления пищи. Не допускайте контакта с внутренними частями печи легковоспламеняющихся материалов. Сначала дайте печи остыть.
7. Чтобы снизить риск возгорания в нагревательной камере печи:
   - Не храните легковоспламеняющиеся материалы в печи
   - Снимайте проволочную обвязку с бумажных и пластиковых пакетов
   - Не используйте микроволновую печь для сушки газет
   - При появлении дыма выключите электропитание или отсоедините печь от сетевой розетки, не открывая дверцу печи
8. При нагревании жидкостей и детского питания соблюдайте особую осторожность.
   - **ВСЕГДА** давайте пище постоять в печи по меньшей мере в течение 20 секунд после ее выключения, чтобы температура пищи выровнялась по всему объему.
   - Помешивайте пищу, если необходимо, при нагревании и ВСЕГДА после нагревания.
   - Соблюдайте осторожность при обращении с емкостью после нагревания. Если емкость слишком горячая, можно обжечься.
   - Существует опасность возникновения замедленного бурного вскипания.
   - Во избежание бурного вскипания и риска обжечься следует помешивать жидкости пластиковой ложкой или стеклянной палочкой перед, во время и после их нагревания.

     Причина: Во время нагревания жидкостей момент вскипания может отодвинуться; это означает, что бурное кипение может начаться после извлечения емкости из печи. Вы можете обжечься.
   - При ожоге выполните следующие действия по оказанию ПЕРВОЙ ПОМОЩИ:
     * Погрузите обожженное место в холодную воду по меньшей мере на 10 минут.
     * Наложите на него чистую сухую повязку.
     * Не смазывайте его никакими кремами, маслами или лосьонами.
   - **НИКОГДА** не наполняйте емкость до самого верха и пользуйтесь емкостью, которая в верхней своей части шире, чем снизу, чтобы предотвратить переливание жидкости через край при кипении. Бутылки с узким горлышком также могут лопаться от перегрева.
   - **ВСЕГДА** проверяйте температуру детского питания или молока, прежде чем дать его ребенку.
   - **НИКОГДА** не нагревайте детский рожок с надетой на него соской, поскольку он может лопнуть при перегреве.
9. Будьте осторожны, не повредите шнур питания.
   - Не допускайте попадания воды на шнур питания или вилку и держите шнур питания вдали от нагретых поверхностей.
   - Не пользуйтесь печью, если шнур питания или вилка повреждены.
10. Открывая дверцу, стойте на расстоянии вытянутой руки от печи.

    Причина: Можно обжечься горячим воздухом или паром, выходящими из печи.
11. Поддерживайте чистоту внутренней камеры печи.

    Причина: Частицы пищи и брызги жира, прилипшие к стенкам и основанию печи, могут повредить покрытие и снизить эффективность работы печи.

Меры предосторожности (продолжение)

12. При работе печи можно заметить “щелкающий” звук (особенно при размораживании пищи).
Причина : Это нормально и происходит при изменении уровня производимой мощности печи.

13. Если микроволновая печь работает при отсутствии в ней продуктов, в целях безопасности электропитание отключается автоматически. По истечении 30 минут можно вновь использовать печь обычным образом.

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Если пища разогревается или готовится в одноразовой посуде из пластика, бумаги или других легковоспламеняющихся материалов, во время приготовления следует периодически заглядывать в печь.

ВАЖНО

НИКОГДА не разрешайте маленьким детям пользоваться или играть с микроволновой печью. Также не оставляйте их без присмотра рядом с работающей микроволновой печью. Предметы, которые могут привлечь внимание детей, не следует хранить или прятать непосредственно над печью.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не эксплуатируйте печь с неисправной дверцей или уплотнителями дверцы – печью нельзя пользоваться до тех пор, пока ее не починит компетентное лицо.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Снятие корпуса печи, защищающего от воздействия энергии электромагнитных волн СВЧ, очень опасно. Выполнение любых работ по обслуживанию или ремонту печи, связанных со снятием корпуса, разрешено только компетентному лицу.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Жидкости и другие продукты нельзя разогревать в герметичных контейнерах, потому что они могут взорваться.

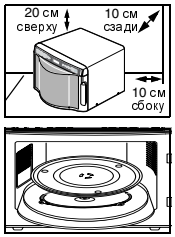
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Детям можно пользоваться печью без контроля взрослых только в том случае, если они получили соответствующие инструкции, когда ребенок в состоянии безопасно пользоваться печью и осознает опасность неправильного с ней обращения.

Установка микроволновой печи

RU

Установите печь на плоскую, ровную поверхность, достаточно прочную, чтобы выдержать вес печи.



1. При установке печи необходимо обеспечить условия для достаточной вентиляции, оставив по крайней мере 10 см пустого пространства сзади и по бокам печи и 20 см сверху.

2. Удалите из печи все упаковочные материалы. Установите роликовую подставку и вращающийся поднос.
Убедитесь, что поднос свободно вращается.

3. Микроволновую печь нужно разместить так, чтобы была доступна розетка.

☛ **Никогда** не закрывайте вентиляционные отверстия, поскольку печь может перегреться и автоматически отключиться. Печь будет оставаться в нерабочем состоянии до тех пор, пока в достаточной мере не охладится.

☛ В интересах личной безопасности включайте кабель питания в заземленную розетку с тремя контактами, рассчитанную на переменное напряжение 230 в с частотой 50 Гц. Если кабель питания данного агрегата поврежден, его, во избежание опасности, должен заменить производитель или представитель производителя по обслуживанию или другое лицо с аналогичной квалификацией.

☛ **Не** устанавливайте микроволновую печь в сильно нагревающихся или влажных местах, как, например, поблизости от обычной печи или обогревательного прибора. Необходимо принимать во внимание технические требования к электропитанию, а любой используемый удлинитель должен соответствовать тому же стандарту, что и сетевой шнур в комплекте поставки печи. Перед первым использованием микроволновой печи протрите влажной тканью внутреннюю камеру печи и уплотнитель дверцы.

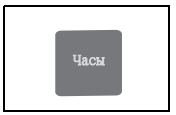
RU

Установка времени

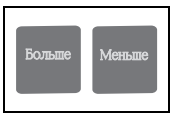
Ваша микроволновая печь имеет встроенные часы. Время может отображаться как в 24-часовом, так и в 12-часовом формате. Часы необходимо устанавливать в следующих случаях:

- ***При первой установке микроволновой печи***
- ***После отключения питания***

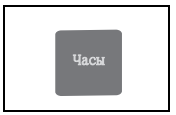
✉ Не забудьте переустановить часы при переходе на летнее и зимнее время.



1. **Для отображения времени в...** — **Нажмите кнопку ЧАСЫ...**
   24-часовом формате — один раз
   12-часовом формате — два раза

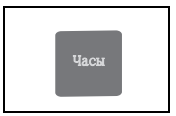


2. Для установки часов нажимайте кнопку **Больше / Меньше**.



3. Нажмите кнопку **ЧАСЫ**.

4. Для установки минут нажимайте кнопку **Больше / Меньше**.



5. Нажмите кнопку **ЧАСЫ**.

Что делать, если есть сомнения, или возникла проблема

Если возникла какая-либо из проблем, перечисленных ниже, попробуйте предлагаемые решения.

◆ Нормальными являются следующие ситуации.
- Конденсация влаги на внутренних стенках камеры печи.
- Движение воздуха возле дверцы и корпуса.
- Световые блики на дверце и корпусе.
- Выход пара по периметру дверцы или из вентиляционных отверстий.

◆ Печь не начинает работать при нажатии кнопки **СТАРТ**.
- Плотно ли закрыта дверца?

◆ Пища совсем не готовится.
- Правильно ли установлен таймер и/или нажата ли кнопка **СТАРТ**?
- Закрыта ли дверца?
- Не произошла ли перегрузка электрической сети, что привело к сгоранию плавкого предохранителя либо срабатыванию автомата защиты?

◆ Пища пережарена или недожарена.
- Правильно ли установлено время приготовления для данного типа пищи?
- Правильно ли установлен уровень мощности?

◆ В печи наблюдается искрение и потрескивание (электрическая дуга).
- Не используется ли посуда с металлической отделкой?
- Не оставлена ли в печи вилка или другая металлическая посуда?
- Не расположена ли алюминиевая фольга слишком близко к стенкам камеры печи?

◆ Печь создает помехи для работы радиоприемников и телевизоров.
- При работе печи могут наблюдаться небольшие помехи при работе радиоприемников и телевизоров. Это нормальное явление. Чтобы решить эту проблему, установите печь подальше от телевизоров, радиоприемников и антенн.
- Если микропроцессор печи зарегистрирует помехи, дисплей может перезагрузиться. Чтобы исправить эту ситуацию, отключите вилку от сети и снова включите ее в сеть. Переустановите время.

✉ Если с помощью вышеприведенных инструкций проблему решить не удается, обратитесь к местному дилеру или в службу послепродажного обслуживания компании SAMSUNG.

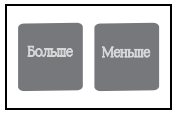
Приготовление/Разогрев пищи

В нижеописанной процедуре поясняется, как приготовить или разогреть пищу.

ВСЕГДА проверяйте установленный вами режим приготовления пищи, прежде чем оставить печь без присмотра.

Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса. Затем закройте дверцу.

1. Нажмите кнопку **Мощность**.
Результат: На дисплее появится сообщение 800 W (800 Вт) (максимальная мощность приготовления):
Выберите нужный уровень мощности, нажимая кнопку **Мощность** до появления требуемого значения мощности на дисплее. См. таблицу уровней мощности.



2. Выберите время приготовления, нажав кнопку **Больше / Меньше**.

3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
Результат: В печке загорится свет и вращающийся поднос начнет вращаться.
Начнется приготовление пищи, и по его окончании печь выдаст четыре звуковых сигнала.

☛ **Никогда** не включайте микроволновую печь, если в ней нет продуктов.

✉ Если требуется разогреть пищу за короткий промежуток времени при максимальном уровне мощности (800 Вт), просто нажмите кнопку **+30СЕК** соответствующее число раз – каждое нажатие добавляет 30 секунд времени приготовления. Печь сразу начинает работать.

Уровни мощности

Можно выбрать один из уровней мощности, приведенных ниже.

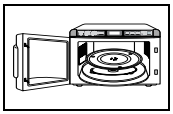
Уровень мощности	Выходная мощность
ВЫСОКИЙ	800 Вт
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	600 Вт
СРЕДНИЙ	450 Вт
СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	300 Вт
РАЗМОРОЗКА	180 Вт
НИЗКИЙ/ПОДДЕРЖИВАТЬ ТЕПЛО	100 Вт

✉ Если выбран более высокий уровень мощности, время приготовления необходимо уменьшить.

✉ Если выбран более низкий уровень мощности, время приготовления необходимо увеличить.

Остановка процесса приготовления

Работу печи можно остановить в любой момент, чтобы проверить степень готовности пищи.



1. Временная остановка:
Откройте дверцу.
Результат: Приготовление пищи приостанавливается.
Чтобы возобновить процесс приготовления, закройте дверцу и снова нажмите кнопку **СТАРТ**.

2. Окончательная остановка:
Нажмите кнопку **СТОП**.
Результат: Приготовление пищи останавливается полностью.
Чтобы отменить установки режима приготовления, снова нажмите кнопку **СТОП**.

☛ Можно отменить все режимы перед началом приготовления пищи, просто нажав кнопку **СТОП**.

Установка времени приготовления

Время приготовления пищи можно увеличивать нажатием кнопки +30СЕК, добавляя с каждым нажатием по 30 секунд времени приготовления.

Каждым нажатием кнопки **+30СЕК** добавляйте по 30 секунд времени приготовления.

RU

Использование режима автоматического разогрева

В режиме автоматического разогрева имеется два запрограммированных времени приготовления. При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности. Количество порций устанавливается нажатием кнопки. Сначала поместите продукт в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

1. Выберите тип приготавливаемой пищи, нажимая кнопку **разогрев.**

2. Выберите размер и количество порций нажатием кнопок **Больше / Меньше**. См. таблицу.

3. Нажмите кнопку **СТАРТ.**
Результат: Начнется приготовление пищи. По его окончании:
1) Печь выдаст четыре звуковых сигнала.
2) Последний напоминающий сигнал прозвучит 3 раза (один сигнал в минуту).
3) Вновь отобразится текущее время.

✉ Применяйте посуду, предназначенную для использования в микроволновых печах.

Параметры автоматического разогрева

В следующей таблице представлены 4 программы разогрева готовой пищи, замороженных полуфабрикатов и напитков, а также разморозки замороженной выпечки. В ней указаны количества продуктов, времена выдержки и соответствующие рекомендации.

Код / Продукт	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
1. Готовое Блюдо-охл.	300-450 г 400-450 г	3 мин.	Положите пищу на керамическую тарелку и накройте ее липкой пленкой для микроволновых печей, прилепив пленку за края тарелки. Эта программа подходит для пищи, состоящей из 3-х компонентов (т.е. мясо в соусе, овощи и гарнир, например, картофель, рис или макароны).
2. Готовое Блюдо -замор.	300-350 г 400-450 г	4 мин.	Проверьте, можно ли данный замороженный полуфабрикат готовить в микроволновой печи. Проткните пленку данного замороженного полуфабриката. Поместите замороженный полуфабрикат в центр вращающегося подноса. Эта программа подходит для замороженных полуфабрикатов, состоящих из 3-х компонентов (т.е. мясо в соусе, овощи и гарнир, например, картофель, рис или макароны).
3. Напитки кофе, молоко, чай, вода (комнатной температуры)	150 мл (1 чашка) 250 мл (1 кружка)	1-2 мин.	Налейте в керамическую чашку (150 мл) или кружку (250 мл) и поставьте в центр вращающегося подноса. Во время разогревания не закрывайте. Тщательно размешайте до и после разогрева. Будьте осторожны, доставая чашки (см. инструкции по безопасности для жидкостей).
4. Замороженный Пирог	100 г (1 кусок) 200 г (2 куска) 300 г (2-3 куска) 400 г (3-4 куска) 500 г (4 куска)	5-15 мин.	Положите плоские замороженные куски торта (-18°C) на бумажную салфетку или вращающийся поднос. Положите один кусок в центре, 2 куска напротив друг друга и 3-4 куска торта вокруг. Эта программа подходит для кусков яблочного торта с обсыпанной верхушкой, песочного торта, макового торта и сдобы. Она не подходит для целого торта, торта с кремовой начинкой и торта с шоколадной верхушкой.

RU

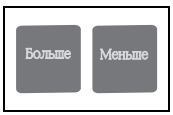
Использование режима Быстрой Разморозки

Режим быстрого размораживания позволяет размораживать мясо, домашнюю птицу, рыбу и хлеб/ выпечку. Время размораживания и уровень мощности задаются автоматически.

✉ Применяйте посуду, предназначенную для использования в микроволновых печах.

Сначала поместите замороженный продукт в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

1. Выберите тип приготавливаемой пищи, нажимая кнопку **Разморозка** один или более раз.



2. Выберите вес пищи, нажав кнопку **Больше/меньше**. (с м. таблицу.)

3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
Результат:

- ◆ Начнется процедура размораживания.
- ◆ В середине процедуры размораживания печь подаст звуковой сигнал, чтобы напомнить о том, что нужно перевернуть пищу.
- ◆ Чтобы завершить размораживание, снова нажмите кнопку **СТАРТ**.

✉ Применяйте посуду, предназначенную для использования в микроволновых печах.

✉ Пищу можно также разморозить вручную. Для этого выберите функцию приготовления/разогрева с уровнем мощности 180 Вт. Для получения дополнительной информации см. раздел “Приготовление/Разогрев пищи” на стр. 7.

Параметры режима Быстрой Разморозки

В нижеприведенной таблице представлены 4 программы режима автоматической разморозки, количества продуктов, время выдержки и соответствующие рекомендации.

Перед размораживанием снимите с продуктов все упаковочные материалы. Положите мясо, домашнюю птицу или рыбу на керамическое блюдо.

Продукты	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
1. Мясо	200-2000 г	20-60 мин.	Заверните края в алюминиевую фольгу. После звукового сигнала переверните мясо. Эта программа походит для говядины, баранины, свинины, бифштексов, котлет и мясного фарша.
2. Птица	200-2000 г	20-60 мин.	Оберните ножки и кончики крыльев алюминиевой фольгой. После звукового сигнала переверните птицу. Эта программа годится как для целой куры, так и для разделанной на порционные куски.
3. Рыба	200-2000 г	20-50 мин.	Хвост целой рыбы оберните алюминиевой фольгой. После звукового сигнала переверните рыбу. Эта программа годится как для целых рыб, так и для кусков рыбного филе.
4. Хлеб	125-1000 г	5-30 мин.	Положите хлеб на бумажную салфетку и переверните, когда раздастся звуковой сигнал. Положите выпечку на керамическое блюдо и, если это возможно, переверните ее, когда раздастся звуковой сигнал. (Печь приостановит работу и выключится после открытия дверцы.) Эта программа подходит для хлеба всех видов, целого или нарезанного, а также для круглых и длинных булочек. Разложите круглые булочки в круг. Эта программа подходит для любой сдобы на дрожжах, сухого печенья, торта с сыром и изделий из слоеного теста. Она не подходит для песочных пирожных, пирогов с коркой, фруктовых и кремовых тортов, а также для торта с шоколадной верхушкой.

✉ Для размораживания пищи вручную выберите функцию ручной разморозки с уровнем мощности 180 Вт. Подробности по ручной разморозке и времени разморозки см. на стр. 17.

Использование функции быстрого приготовления на пару

RU

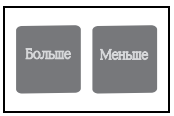
В режиме быстрого приготовления на пару время приготовления устанавливается автоматически.

Количество порций устанавливается нажатием кнопки.

В режиме приготовления на пару используйте пластмассовую пароварку.

Сначала установите пластмассовую пароварку в центре вращающегося подноса и закройте дверцу.

1. Выберите тип приготавливаемой пищи, нажимая кнопку **Быстрое приготовление на пару (Пароварка)**.



2. Выберите размер и количество порций нажатием кнопок **Больше / Меньше**.
(См. таблицу.)

3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
Результат: Начнется приготовление пищи. По его окончании:
1) Печь выдаст четыре звуковых сигнала.
2) Последний напоминающий сигнал прозвучит 3 раза (один сигнал в минуту).
3) Вновь отобразится текущее время.

✉ Применяйте посуду, предназначенную для использования в микроволновых печах.

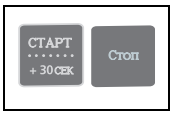
В следующей таблице представлены 4 программы быстрого приготовления на пару, количества продукта, время выдержки и соответствующие рекомендации. В режиме приготовления на пару используйте пластмассовую пароварку.

Код / Продукт	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
1. Белый рис	250 г 375 г	4-5 мин.	Положите белый ошпаренный рис в пароварку. Добавьте 500 мл холодной воды при приготовлении 250 г риса и 750 мл воды для 375 г риса. Закройте крышку пароварки. После приготовления удалите влагу в нагревательной камере с помощью бумажной салфетки.
2. Очищенный картофель	100-150 г 200-250 г 300-350 г 400-450 г 500-550 г	2-3 мин.	Взвесьте картофель после того, как он будет вымыт, очищен и нарезан на равные кусочки. Положите его в пароварку. Добавьте 15-30 мл (1-2 столовых ложки) воды при приготовлении 100-350 г или 45-60 мл (3-4 столовых ложки) для 400-550 г. Закройте крышку пароварки.
3. Свежие овощи	100-150 г 200-250 г 300-350 г 400-450 г	1-2 мин.	Взвесьте овощи после мойки, чистки и подрезки до одинакового размера. Положите их в пароварку. Добавьте 30 мл (2 столовых ложки) воды при приготовлении 100-350 г или 45 мл (3 столовых ложки) для 400-450 г. Закройте крышку пароварки. После приготовления на пару и перед началом выдержки тщательно размешайте.
4. Компот	100-150 г 200-250 г 300-350 г 400-450 г	2-3 мин.	Взвесьте свежие фрукты, предварительно очистив и вымыв их, и разрежьте на равные дольки или кубики. Положите их в пароварку. Добавьте 15-30 мл (1-2 столовых ложки) воды при приготовлении 100-350 г или 45 мл (3 столовых ложки) для 400-450 г. Дополнительно добавьте 1-2 стол. ложки сахара. Закройте крышку пароварки. После приготовления на пару тщательно размешайте. Эта программа подходит для яблок, груш, слив, абрикосов, манго или ананаса.

✉ Можно также приготовить продукт на пару в ручном режиме. Подробности по приготовлению на пару в ручном режиме и времени приготовления см. на стр. 18.

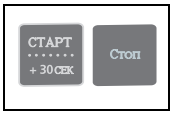
Отключение звукового сигнала

В любой момент можно отключить звуковой сигнал.



1. Нажмите одновременно кнопки **СТАРТ** и **СТОП**.
   Результат:
   - ◆ На дисплее появится следующая индикация.

   - ◆ При нажатии кнопок печь не будет издавать звукового сигнала.



2. Чтобы снова включить звуковой сигнал, нажмите одновременно кнопки **СТАРТ** и **СТОП**.
   Результат:
   - ◆ На дисплее появится следующая индикация.

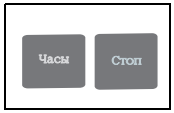
   - ◆ Печь будет работать с использованием звукового сигнала.

Защитная блокировка микроволновой печи

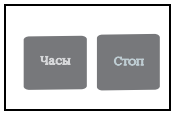
RU

В вашу микроволновую печь встроена специальная программа для обеспечения безопасности детей, которая позволяет “заблокировать” печь таким образом, чтобы дети или лица не знакомые с правилами обращения с печью, не могли случайно ее включить.

Заблокировать печь можно в любой момент.



1. Нажмите одновременно кнопки **ЧАСЫ** и **СТОП**.
   Результат:
   - ◆ Печь блокирована (никакую из ее функций нельзя активизировать).
   - ◆ На дисплее отображается “L”.



2. Чтобы разблокировать печь, нажмите одновременно кнопки **ЧАСЫ** и **СТОП**.
   Результат: Теперь можно пользоваться печью, как обычно.

Руководство по выбору посуды

RU

Для успешного приготовления пищи в микроволновой печи микроволны должны проникать сквозь пищу, не отражаясь от используемой посуды и не поглощаясь ею.

Поэтому при выборе посуды следует соблюдать особую осторожность. Если посуда помечена, как предназначенная для использования в микроволновых печах, то ее можно использовать.

В следующей таблице приведены различные типы кухонных принадлежностей, и указано, можно ли их использовать в микроволновой печи и каким образом.

Кухонные принадлежности	Пригодна для использо-вания в микровол-новой печи	Комментарии
Алюминиевая фольга	✓ ✗	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Если фольга будет расположена слишком близко к стенке печи, или если будет использовано слишком много фольги, может образоваться дуга.
Тарелка для подрумянивания	✓	Не разогревайте предварительно более восьми минут.
Фарфор и керамика	✓	Фарфор, керамику, глазурованную керамику и тонкостенный фарфор обычно можно использовать, если на них нет металлической отделки.
Одноразовые емкости из полиэфирного картона	✓	Такая посуда обычно используется для упаковки замороженных продуктов.
Упаковка еды “фаст-фуд”		
• Полистироловые чашки-контейнеры	✓	Может использоваться для разогрева продуктов. При перегреве полистирол может расплавиться.
• Бумажные пакеты или газеты	✗	Может загореться.
• Вторичная бумага или металлические покрытия	✗	Может стать причиной образования электрической дуги.
Стеклянная посуда		
• Посуда типа “Oven-to-table”	✓	Может использоваться, если нет металлической отделки.
• Тонкое стекло	✓	Может использоваться для разогрева продуктов и жидкостей. При резком нагреве хрупкое стекло может разломиться или треснуть.
• Стеклянные банки	✓	Следует снять крышку. Подходят только для разогрева.
Металл		
• Блюда	✗	Могут вызвать дуговой разряд.
• Пакеты для заморозки с проволочной обвязкой	✗	
Бумага		
• Тарелки, чашки, салфетки и кухонная бумага	✓	Для приготовления в течение короткого времени и разогрева. Для поглощения избыточной влаги.
• Вторичная бумага	✗	Может стать причиной образования электрической дуги.
Пластмасса		
• Контейнеры	✓	В частности, жаропрочный термопластик. Некоторые другие виды пластиков при высокой температуре могут коробиться или обесцвечиваться. Не используйте меламиновый пластик.
• Липкая пленка	✓	Может использоваться для сохранения влаги. Не должна соприкасаться с продуктами. Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром, снимая пленку.
• Пакеты для заморозки	✓ ✗	Только если они пригодны для кипячения или использования в печи. Не должны быть закрыты герметично. При необходимости проткните вилкой.
Вощеная или жиронепроницаемая бумага	✓	Может использоваться для сохранения влаги и предупреждения разбрызгивания.

✓ :Рекомендуется

✓✗:Использовать с осторожностью

✗ :Опасно

RU

ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЕ ВОЛНЫ СВЕРХВЫСОКИХ ЧАСТОТ

Энергия волн СВЧ проникает внутрь продукта, поскольку волны поглощаются водой, жиром и сахаром, содержащимися в продукте.
Волны СВЧ ускоряют движение молекул в продукте. Быстрое движение молекул создает трение, и продукт готовится на возникающем вследствие этого процесса тепле.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Кухонная посуда для приготовления с помощью волн СВЧ:
Для максимально эффективного использования энергии волн СВЧ кухонная посуда должна пропускать эти волны. Волны СВЧ отражаются металлом, например, нержавеющей сталью, алюминием и медью, но эти волны проникают через керамику, стекло, фарфор и пластмассу, а также через бумагу и дерево. Поэтому никогда нельзя готовить еду в металлических контейнерах.

Продукты, которые можно готовить с помощью волн СВЧ:
Самые разнообразные продукты можно готовить с помощью волн СВЧ, сюда относятся свежие или замороженные овощи, фрукты, макаронные изделия, рис, крупы, бобы, рыбу и мясо. В микроволной печи также можно готовить соусы, заварные кремы, супы, паровые пудинги, консервы, приправы. Вообще говоря, приготовление с помощью волн СВЧ является идеальным способом приготовления для любой еды, которая обычно готовилась бы на конфорке. Например, мягкое масло или шоколад (см. раздел с советами, методами приготовления и рекомендациями).

Накрывание готовящейся еды
Очень важно накрывать ипщу во время приготовления, так как испаряющаяся вода превращается в пар, который вносит свой вклад в процесс притотовления. Можно использовать разные способы для накрывания блюда: например, можно воспользоваться керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или подходящей липкой пленкой.

Время выдержки
Очень важно по завершении приготовления дать еде постоять, чтобы температура могла выровняться по всему объему приготовленного блюда.

Кулинарный справочник по блюдам из замороженных овощей
Используйте подходящую емкость из термостойкото стекла с крышкой. Готовьте в накрытом виде в течение минимального времени – см. таблицу. Продолжите приготовление до получения желаемого результата.
Помешайте блюдо дважды в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. Добавьте соль, травы или масло после приготовления. В течение времени выдержки держите еду накрытой.

Продукт	Порция	Мощ-ность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Указания
Шпинат	150 г	600 Вт	5-6	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды.
Брокколи	300 г	600 Вт	8½-9½	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст.л.) холодной воды.
Горошек	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст.л.) холодной воды.
Зеленые бобы	300 г	600 Вт	9-10	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст.л.) холодной воды.
Овощная смесь (морковь/ горошек/зерна кукурузы)	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст.л.) холодной воды.
Овощная смесь (китайская)	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст.л.) холодной воды.

Кулинарный справочник (продолжение)

RU

Кулинарный справочник по блюдам из риса и макаронных изделий

Рис: Используйте большую миску из стекла термостойкото с крышкой – во время приготовления объем риса увеличивается в два раза. Во время приготовления тарелка должна быть накрытой.
По завершении приготовления, перед периодом выдержки перемешайте рис и добавьте соль или травы и масло.
Примечание: по истечении времени приготовления может оказаться, что рис впитал не всю воду.

Блюдо из макарон: Используйте большую миску из жаростойкого стекла. Добавьте кипящей воды, щепотку соли и хорошо перемешайте. Во время приготовления миска должна быть открытой.
Время от времени помешивайте во время и после приготовления. Закройте миску на период выдержки, а по окончании этого периода тщательно слейте воду.

Продукт	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Указания
Белый рис (ошпаренный)	250 г	800 Вт	16½-17½	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Коричневый рис (ошпаренный)	250 г	800 Вт	21½-22½	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Коричневый рис	250 г	600 Вт	21½-22½	10	Добавьте 600 мл холодной воды.
Рисовая смесь (рис + дикий рис)	250 г	800 Вт	17½-18½	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Зерновая смесь (рис + зерно)	250 г	800 Вт	18½-19½	5	Добавьте 400 мл холодной воды.
Паста	250 г	800 Вт	11-12	5	Добавьте 1000 мл горячей воды.

Кулинарный справочник по блюдам из свежих овощей

Используйте подходящую емкость из термостойкото стекла с крышкой. Добавьте 30-45 мл холодной воды (2-3 ст. л.) на каждые 250 г, если не рекомендуется иное количество воды – см. таблицу. Готовьте в накрытом виде в течение минимального времени – см. таблицу. Продолжите приготовление до получения желаемого результата. Помешайте один раз во время приготовления и один раз после приготовления. Добавьте соль, травы или масло после приготовления. На время выдержки, равное 3 минутам, накройте.

Совет: Свежие овощи нарежьте на кусочки равного размера. Чем мельче они будут нарезаны, тем быстрее приготовятся.

Все свежие овощи нужно готовить на максимальной СВЧ-мощности (800 Вт).

Продукт	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Указания
Брокколи	250 г 500 г	4-4½ 7½-8	3	Приготовьте соцветия равного размера. Уложите стеблями в центр.
Брюссельская капуста	250 г	5½-6½	3	Добавьте 60-75 мл (5-6 ст.л.) воды.
Морковь	250 г	4½-5	3	Нарежьте морковь на ломтики равного размера.
Цветная капуста	250 г 500 г	5-5½ 8½-9	3	Приготовьте соцветия равного размера. Большие соцветия разрежьте пополам. Уложите стеблями в центр.
Кабачки	250 г	3½-4	3	Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 ст.л.) воды или кусочек сливочного масла. Готовьте, пока не станут мягкими.
Баклажаны	250 г	3½-4	3	Нарежьте баклажаны небольшими ломтиками и сбрызните их одной столовой ложкой лимонного сока.
Лук-порей	250 г	4½-5	3	Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками.
Грибы	125 г 250 г	1½-2 3-3½	3	Приготовьте небольшие целые или нарезанные грибы. Не добавляйте воды. Сбрызните лимонным соком. Приправьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол.
Лук	250 г	5½-6	3	Нарежьте лук ломтиками или пополам. Добавьте только 15 мл (1 ст.л.) воды.
Перец	250 г	4½-5	3	Нарежьте перец небольшими ломтиками.
Картофель	250 г 500 г	4-5 7½-8½	3	Взвесьте очищенный картофель и нарежьте его на половинки или четвертинки одинакового размера.
Брюква	250 г	5-5½	3	Нарежьте брюкву маленькими кубиками.

RU

РАЗОГРЕВ

Ваша микроволновая печь разогреет еду всего лишь за часть того времени, которое потребуется для этой цели традиционной печи или конфорке. Руководствуйтесь указанными в нижеприведенном списке уровнями мощности и интервалами времени разогревания. Интервалы времени, приведенные в этом перечне, указаны исходя из того, что температура жидкостей равна комнатной температуре (примерно +18 – +20°C), температура охлажденных продуктов равна примерно +5 – +7°C.

Подготовка и накрывание

Старайтесь не разогревать крупные блюда, например, окорок – такие блюда часто перевариваются и подсыхают до того, как середина станет горячей. Лучше удается разогревание небольших кусков.

Уровни мощности и помешивание

Некоторые продукты можно разогревать на мощности 800 Вт, в то время, как другие нужно разогревать на мощности 600 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт. Рекомендации ищите в таблице. Вообще говоря, если блюдо изысканное и большого объема, лучше его разогревать на более низкой мощности, так же, как и блюда, которые, вероятнее всего, разогреваются очень быстро (например, сладкие пирожки).

Для достижения лучших результатов помешайте блюдо или переверните его во время разогревания. Если это возможно, снова помешайте перед подачей на стол.

При нагревании жидкостей и детского питания соблюдайте особую осторожность. Чтобы предотвратить бурное кипение жидкостей и возможность ошпаривания, перемешивайте их до, во время и после нагревания. Оставьте их в микроволновой печи на период времени выдержки. Рекомендуется положить в жидкость пластмассовую ложку или стеклянную палочку. Избегайте перегревания (и, следовательно, порчи) продуктов.

Лучше недооценить время приготовления и затем добавить дополнительное время нагревания, если это будет необходимо.

Время нагревания и время выдержки

Полезно при первом разогревании продукта полезно записать на будущее, сколько понадобилось для этого времени.

Всегда проверяйте, прогрелась разогреваемая еда по всему объему.

После разогревания дайте блюду некоторое время постоять – чтобы дать время выровняться температуре.

Если в перечне не указано другое значение, рекомендуемое время выдержки после разогревания равно 2-4 минутам.

Будьте особенно осторожны при нагревании жидкостей и детского питания. Прочитайте также главу о мерах предосторожности.

РАЗОГРЕВ ЖИДКОСТЕЙ

Всегда выдерживайте по меньшей мере 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы дать возможность выровняться температуре. Помешивайте пищу, если необходимо, при нагревании и ВСЕГДА после нагревания. Чтобы предотвратить бурное кипение и возможность ошпаривания, нужно положить в напиток ложку или стеклянную палочку и помешивать его до, во время и после нагревания.

РАЗОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ:

Переложите питание в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева! Дайте постоять 2-3 минуты перед кормлением. Снова перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуемая температура еды: между 30-40°C.

ДЕТСКОЕ МОЛОКО:

Налейте молоко в стерилизованный стеклянный рожок. Во время разогревания не закрывайте. Никогда не подогревайте детский рожок с надетой соской, поскольку при перегревании рожок может взорваться. Встряхните как следует перед периодом выдержки и снова по окончании времени выдержки! Всегда

- тщательно проверяйте температуру детского молока или питания, прежде чем дать его ребенку. Рекомендуемая температура еды: около 37°C.

ЗАМЕЧАНИЕ:

Детское питание особенно необходимо тщательно проверять перед кормлением, чтобы избежать ожогов. Руководствуйтесь указанными в следующей таблице уровнями мощности и интервалами времени разогрева.

Кулинарный справочник (продолжение)

RU

Разогрев детского питания и молока

Руководствуйтесь указанными в этой таблице уровнями мощности и интервалами времени разогрева.

Продукт	Порция	Мощность	Время	Время выдержки (мин.)	Указания
Детское питание (овощи +мясо)	190 г	600Вт	20-30сек.	2-3	Переложите питание в глубокую керамическую тарелку. Во время разогрева тарелка должна быть накрытой. Перемешайте по окон-чании приготовления. Дайте посто-ять 2-3 минуты. Перед кормлением перемешайте и тщательно проверьте температуру.
Детская каша (злаки +молоко +фрукты)	190 г	600Вт	10-20сек.	2-3	Переложите питание в глубокую керамическую тарелку. Во время приготовления тарелка должна быть накрытой. Перемешайте по окончании приготовления. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением перемешайте и тща-тельно проверьте температуру.
Детское молоко	100мл 250мл	300Вт	30-40сек. 1 мин. - 1 мин. 10 сек.	2-3	Хорошо перемешайте или встряхните и вылейте в стерили-зованную стеклянную бутылочку. Поставьте в центр вращающе-гося подноса. Во время приго-товления не закрывайте. Хорошо встряхните и дайте постоять по меньшей мере 3 минуты. Перед кормлением хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру.

Разогрев жидкостей и продуктов

Руководствуйтесь указанными в этой таблице уровнями мощности и интервалами времени разогрева.

Продукт	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Указания
Напитки (кофе, чай и вода)	150 мл (1 чашка) 250 мл (1 чашка)	800Вт	1-1½ 1½-2	1-2	Налейте в чашку и подогрейте, не закрывая. Поставьте чашку / кружку в центр вращающегося подноса. Оставьте ее в микроволновой печи на период выдержки и тщательно размешайте.
Суп (охлажденный)	250 г 450 г	800Вт	3-3½ 4-4½	2-3	Налейте в глубокую керамическую тарелку. Закройте пластмассовой крышкой. После разогрева тщательно перемешайте. Перед подачей на стол снова перемешайте.
Тушеное мясо или рыба (охлажденные)	350 г	600Вт	5½-6½	2-3	Переложите еду в глубокую керамическую тарелку. Закройте пластмассовой крышкой. Помешивайте время от времени во время разогревания и опять перед периодом выдержки и подачей на стол.
Макароны с соусом (охлажденные)	350 г	600Вт	4½-5½	3	Выложите макароны (например, спагетти или яичную лапшу) на плоскую керамическую тарелку. Накройте липкой пленкой для СВЧ-печей. Перемешайте перед подачей на стол.
Блюда типа пельменей с соусом (охлажденные)	350 г	600Вт	5-6	3	Положите блюдо пельменного типа (например, равиоли, тортелини) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Помешивайте время от времени во время разогревания и опять перед периодом выдержки и подачей на стол.
Сложное блюдо (охлажденное)	350 г 450 г	600Вт	5-6 6-7	3	Положите блюдо, состоящее из 2-3 компонентов, на керамическое блюдо. Накройте липкой пленкой для СВЧ-печей.

Кулинарный справочник (продолжение)

РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Волны СВЧ являются замечательным средством для размораживания замороженных продуктов. Волны СВЧ быстро и мягко размораживают замороженный продукт.
Это может очень пригодиться в том случае, когда появляются неожиданные гости.

Перед приготовлением замороженной домашней птице необходимо дать как следует оттаять. Снимите все металлические стяжки и достаньте птицу из упаковки, чтобы дать возможность стечь всей оттаявшей жидкости.

Положите замороженный продукт на блюдо, не накрывая его. В середине обработки переверните, слейте всю жидкость и как можно скорее извлеките потроха.
Время от времени проверяйте продукт, чтобы убедиться в том, что он не нагрелся.
Если небольшие и тонкие части замороженного продукта начинают нагреваться, их можно защитить, обернув на время размораживания очень маленькими полосками алюминиевой фольги.

Если начнет нагреваться внешняя поверхность домашней птицы, остановите процесс оттаивания и дайте продукту постоять в течение 20 минут перед тем, как продолжить размораживание.
Дайте рыбе, мясу или домашней птице постоять, чтобы завершился процесс оттаивания. Время выдержки для полного размораживания зависит от количества размораживаемого продукта. Смотрите таблицу, приведенную ниже.

Совет: Плоские продукты размораживаются лучше, чем толстые, а маленькие – быстрее, чем большие. Помните об этом, замораживая и размораживая продукты.

При размораживании продуктов, замороженных до температуры от -18 до -20°C, пользуйтесь для получения справок нижеприведенной таблицей.

Любые замороженные продукты следует размораживать на мощности, предусмотренной для размораживания (180 Вт).

Продукт	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Указания
Мясо				
Говяжий фарш	250 г 500 г	5-6 9-11	10-20	Положите мясо на плоскую керамическую тарелку. Тонкие края оберните алюминиевой фольгой. В середине размораживания переверните!
Свиные бифштексы	250 г	6-7		
Домашняя птица				
Разделанная курица	500 г (2куска)	12-14	15-40	Куски курицы сначала положите кожей вниз, а целую курицу – вниз грудкой на плоскую керамическую тарелку. Более тонкие части, такие как крылышки и края, оберните алюминиевой фольгой. В середине размораживания переверните!
Целая курица	950 г	24-26		
Рыба				
Рыбное филе	200 г (2куска) 400 г (4куска)	4½-5½ 8-10	5-20	Положите замороженную рыбу в центр плоской керамической тарелки. Тонкие куски подложите под более толстые. Оберните узкие концы алюминиевой фольгой. В середине размораживания переверните!
Фрукты				
Ягоды	250 г	4½-5½	5-10	Разложите фрукты на плоском круглом стеклянном блюде (большого диаметра).
Хлеб				
Булочки (каждая примерно по 50 г)	(2куска) (4 куска)	1½-2 3-3½	5-10	Разложите булочки в круг (хлеб – горизонтально) на бумажной салфетке в середине вращающегося подноса. В середине размораживания переверните!
Тост/сэндвич	250 г	4-4½		
Немецкий хлеб (из пшеничной + ржаной муки)	500 г	8-10		

Кулинарный справочник (продолжение)

Кулинарный справочник по приготовлению на пару

Продукт	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Указания
Артишоки	300 г (1-2 куска)	800 Вт	5-6	1-2	Промойте и высушите артишоки. Положите в пароварку. Добавьте стол. ложку лимонного сока. Закройте крышку пароварки.
Свежие овощи	300 г	800 Вт	4½-5	1-2	Взвесьте овощи (напр., брокколи, цветную капусту, морковь, перец) после мойки, чистки и подрезки до одинакового размера. Добавьте 2 стол. ложки воды. Закройте крышку пароварки.
Замороженные овощи	300 г	600 Вт	7-8	2-3	Положите замороженные овощи в пароварку. Добавьте 1 столовую ложку воды. Закройте крышку пароварки. Перемешайте после приготовления и выдержки.
Рис	250 г	800 Вт	15-18	5-10	Положите рис в пароварку. Добавьте 500 мл холодной воды. Закройте крышку пароварки. После приготовления дайте отстояться белому рису в течение 5 минут, шелушеному рису в течение 10 минут.
Тушеное мясо или рыба (охлажденные)	400 г	600 Вт	5-6	1-2	Положите еду в пароварку. Закройте крышку пароварки. Хорошо перемешайте перед выдержкой.
Суп (охлажденный)	400 г	800 Вт	3-4	1-2	Налейте в пароварку. Закройте крышку пароварки. Хорошо перемешайте перед выдержкой.
Замороженный суп	400 г	800 Вт	8-10	2-3	Положите замороженный суп в пароварку. Закройте крышку пароварки. Хорошо перемешайте перед выдержкой.
Замороженное карри из курицы с овощами	300 г плюс вода	800 Вт	10-12	2-3	Положите замороженное карри из курицы (замороженный кусковый полуфабрикат) в пароварку и добавьте 100 мл холодной воды. Закройте крышку пароварки.
Замороженные клецки на дрожжах с вареньем	150 г	600 Вт	1-2	2-3	Положите замороженное карри из курицы (замороженный кусковый полуфабрикат) в пароварку и добавьте 100 мл холодной воды. Закройте крышку пароварки.
Попкорн	50 г	800 Вт	2-3	1-2	Положите 50 г высушенной сладкой кукурузы для попкорна в пароварку. Добавьте 10 г сливочного масла и 1 стол. ложку сахара. Закройте крышку пароварки. Вынимая, воспользуйтесь перчатками! (Перед очисткой погрузите пароварку в воду.)

Кулинарный справочник (продолжение)

БЫСТРО И ЛЕГКО

ПЛАВЛЕНИЕ СЛИВОЧНОГО МАСЛА
Положите 50 г сливочного масла в небольшую глубокую стеклянную миску. Накройте пластмассовой крышкой. Нагревайте в течение 30-40 секунд на мощности 800 Вт, пока масло не расплавится.

ПЛАВЛЕНИЕ ШОКОЛАДА
Положите 100 г шоколада в небольшую глубокую стеклянную миску. Нагревайте в течение 3-5 минут на мощности 450 Вт, пока шоколад не расплавится. Во время плавления помешайте один или два раза. Вынимая, воспользуйтесь перчатками для печи!

ПЛАВЛЕНИЕ ЗАСАХАРИВШЕГОСЯ МЕДА
Положите 20 г засахарившегося меда в небольшую глубокую стеклянную миску. Нагревайте в течение 20-30 секунд на мощности 300 Вт, пока мед не расплавится.

ПЛАВЛЕНИЕ ЖЕЛАТИНА
Подержите сухие листики желатина (10 г) в холодной воде в течение 5 минут. Дайте воде стечь с желатина и положите его в небольшую миску из стекла пирекс. Нагревайте в течение 1 минуты на мощности 300 Вт.
Помешайте после того, как он расплавится.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ/САХАРНОЙ ГЛАЗУРИ (ДЛЯ ТОРТОВ И ПИРОЖНЫХ)
Смешайте растворимую глазурь (примерно 14 г) с 40 г сахара и 250 мл холодной воды.
Готовьте в незакрытом виде в миске из стекла пирекс в течение 3½ – 4½ минут на мощности 800 Вт, пока глазурь/сахарная глазурь не станет прозрачной. Дважды помешайте во время приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА
Положите 600 г фруктов (например, смесь ягод) в подходящего размера стеклянную миску пирекс и накройте крышкой. Добавьте 300 г сахара для варенья и хорошо перемешайте. Готовьте в накрытом виде в течение 10-12 минут на мощности 800 Вт. Несколько раз помешайте во время приготовления. Разливайте непосредственно в маленькие стеклянные баночки для джема с откручивающимися крышками. Поставьте, перевернув крышкой вниз, в течение 5 минут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПУДИНГА
Смешайте порошок для пудинга с сахаром и молоком (500 мл), следуя инструкциям производителя, и хорошо перемешайте. Воспользуйтесь подходящего размера миской из стекла пирекс с крышкой. Готовьте в накрытом виде в течение 6½ - 7½ минут на мощности 800 Вт.
Несколько раз помешайте во время приготовления.

ОБЖАРИВАНИЕ КУСОЧКОВ МИНДАЛЯ
30 г нарезанного миндаля равномерно распределите на керамической тарелке среднего размера. Обжарьте, несколько раз помешав, в течение 3½ – 4½ минут на мощности 600 Вт. Дайте ему постоять 2-3 минуты в печи. Вынимая, воспользуйтесь перчатками для печи!

Чистка микроволновой печи

RU

Во избежание скопления жира и частиц продуктов следует регулярно чистить следующие детали микроволновой печи:

- ***Внутренние и внешние поверхности***
- ***Дверцу и уплотнители дверцы***
- ***Вращающийся поднос и роликовые подставки***

☛ **ВСЕГДА** поддерживайте в чистоте уплотнители дверцы и плотно ее прикрывайте.

☛ Невыполнение мер по поддержанию печи в чистоте может привести к повреждению ее поверхности, что может негативно сказаться на работе печи и увеличить опасность при ее использовании.

1. Для чистки внешних поверхностей используйте мягкую ткань и теплую мыльную воду. Промойте и вытрите насухо.

2. Удалите все брызги и пятна с внутренних поверхностей и с роликовой подставки тканью, смоченной в мыльном растворе. Промойте и вытрите насухо.

3. Чтобы размягчить затвердевшие частицы продуктов и устранить запахи, поставьте на вращающийся поднос чашку с разбавленным лимонным соком и нагревайте ее в течение десяти минут, включив печь на полную мощность.

4. Мойте тарелку в посудомоечной машине по мере необходимости.

☛ **НЕ** допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия. НИКОГДА не пользуйтесь абразивными веществами или химическими растворителями. Будьте особенно осторожны, очищая уплотнители дверцы, чтобы никакие частицы:
- Не накапливались на них
- Не мешали нормальному закрытию дверцы

RU

Хранение и ремонт микроволновой печи

Когда микроволновая печь просто хранится и длительное время не используется или отправляется в ремонт, следует предпринять ряд несложных мер предосторожности.

Печь запрещается использовать, если дверца или ее уплотнение повреждены следующим образом:

- ***Сломана петля***
- ***Повреждено уплотнение***
- ***Поврежден или деформирован корпус печи***

Ремонт должен выполнять только квалифицированный специалист по обслуживанию микроволновых устройств.

☛ **НЕ** снимайте наружные части корпуса печи. Если печь неисправна и требует обслуживания, или у вас имеются сомнения относительно ее состояния:
- Выключите ее из розетки
- Обратитесь в ближайший центр послепродажного обслуживания

✉ Если требуется убрать печь на хранение, выберите сухое непыльное место.

Причина: Пыль и влага могут отрицательно влиять на состояние рабочих деталей печи.

✉ Микроволновая печь предназначена только для домашнего использования.

Подлежит использованию по назначению в нормальных условиях
Рекомендуемый период : 7 лет

Технические характеристики

SAMSUNG постоянно совершенствует свою продукцию. Характеристики устройства и данная инструкция могут быть изменены без предварительного уведомления.

Модель	**MR85R**
Источник питания	230 В ~ 50 Гц
Энергопотребление Микроволновая печь	 1200 Вт
Производимая мощность	100 Вт/800 Вт (IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Метод охлаждения	Двигатель вентилятора
Габариты (Ш x В x Д) Внешний Полость печи	 421,5 x 319,5 x 436,7 мм 330 x 199 x 330 мм
Объем	20 литров
Вес Чистый	 прибл. 13,5 кг

SAMSUNG ELECTRONICS

Если у вас есть предложения или вопросы по продуктам Samsung, связывайтесь с информационным центром Samsung.

SAMSUNG ELECTRONICS RUSSIA SERVICE
8-800-200-0400
www.samsung.ru
SAMSUNG ELECTRONICS UKRAINE
8-800-502-0000
www.samsung.com/ur

АЯ46

-. Сертификат : **РОСС KR.АЯ46.В19492**

-. Дата выпуска : **с 06, 04, 2005 по 06, 04, 2008**

ИЗГОТОВЛЕНО В МАЛАЙЗИИ
ИЗГОТОВИТЕЛЬ : САМСУНГ
ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН ФИРМОЙ РОСТЕСТ- МОСКВА
АДРЕС ИЗГОТОВИТЕЛЯ :
Самсунг Электроникс (М)
Сдн.Бхд.(СЕМА),Лот 2,Лебух 2,Норд Кланг
Стрэйтс,Эриа 21,Индастриал Парк,42000 Порт
Кланг,Селангор,Малайзия.